

## CONTACTE



✉ cedesca@cedetecgroup.com

🌐 www.cedesca.com



📍 C/ Pelai 42, 2ª planta. 08001 **Barcelona**

☎ 93 318 24 36 | 93 318 20 92

🕒 626 37 11 69

**CEDETEC**  
GRUP

## SEU



**L1** Catalunya / Universitat  
/ Urquinaona

**L2** Universitat /  
/ Passeig de Gràcia

**L3** Catalunya /  
/ Passeig de Gràcia

**L4** Urquinaona /  
/ Passeig de Gràcia



▷ Parades pròximes:  
22, 24, 41, 42, 47, 55, 59, 62,  
63, 66, 67, 68, 91, L94, L95,  
H12, H16, V13, V15



**S1** Barcelona - Pl. Catalunya  
Terrassa

**S2** Barcelona - Pl. Catalunya  
Sabadell

**S5** Barcelona - Pl. Catalunya  
Sant Cugat - Rubí

**S55** Barcelona - Pl. Catalunya  
Universitat Autònoma

**L6** Barcelona - Pl. Catalunya  
Sarrià

**L7** Barcelona - Pl. Catalunya  
Av. Tibidabo



**R1** Molins de Rei / Maçanet - Massanes  
▷ Estació: **Pl. Catalunya**

**R3** L'Hosp. de Llobregat / Puigcerdà  
▷ Estació: **Pl. Catalunya**

**R4** Sant Vicenç de Calders / Manresa  
▷ Estació: **Pl. Catalunya**

**R2** Castelldefels / Granollers Centre  
▷ Estació: **Passeig de Gràcia**

**R2 Nord** Aeroport / Maçanet - Massanes  
▷ Estació: **Passeig de Gràcia**

**R2 Sud** St. Vicenç Calders / Est. de França  
▷ Estació: **Passeig de Gràcia**



## CFGS - Tècnic/a Superior en Dietètica

1.590 Hores formació

410 Hores pràctiques

- ✓ Centre concertat / privat.
- ✓ Més de 40 anys d'experiència.
- ✓ Cicles sanitaris i serveis socioculturals.
- ✓ Pràctiques en centres especialitzats.
- ▶ Família professional sanitat.
- ▶ LOGSE.
- ▶ Cicle Formatiu, Grau Superior.
- ▶ Formació professional.



PROFESSIONS AMB VOCACIÓ



CENTRE  
D'ESTUDIS  
CATALUNYA



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Ensenyament

**CEDETEC**  
GRUP

Centre educatiu oficial  
i homologat  
Codi 08036871

# CFGS - Tècnic/a Superior en Dietètica

## QUÈ APRENDRE I FARÉ?

Aquest professional serà capaç de:

- Organitzar i gestionar, al seu nivell, l'àrea de treball assignada en la unitat / gabinet.
- Elaborar i supervisar dietes adaptades a persones i col·lectius, segons les seves necessitats nutricionals.
- Elaborar i supervisar dietes adaptades a pacients i col·lectius, segons la seva patologia específica.
- Controlar i supervisar la composició qualitativa dels aliments per a determinar la seva qualitat higiènic-dietètica.
- Supervisar la conservació, manipulació i la transformació dels aliments de consum humà.
- Promoure la salut de les persones i promoure la comunitat a través de l'educació alimentària, mitjançant activitats de promoció i educació per a la salut.

## QUÈ NECESSITO PER A ACCEDIR-HI

Tenen **accés directe** a aquest cicle de grau superior aquelles persones que compleixin **algun dels requisits següents**:

Tenir el títol de:

- ✓ Batxillerat / Batxillerat LOGSE / BUP.
- ✓ Tècnic superior d'FP o grau universitari o equivalent.
- ✓ Tècnic/a especialista, Tècnic/a superior o equivalent.
- ✓ Tècnic/a de grau mitjà de formació professional o títol de tècnic/a o tècnic/a d'arts plàstiques i disseny.

Haver superat:

- ✓ Una oferta formativa de certificat professional inclosa en el cicle.
- ✓ Un curs de formació específic per a l'accés a cicles de grau superior.
- ✓ Una prova d'accés.
- ✓ ... (Llistat complet a la web).

## NORMATIVA

**DECRET 50/1998**, de 3 de març, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau superior de dietètica (DOGC núm. 2622, de 20.4.1998).

## MÒDULS PROFESSIONALS

- C01** Organització i gestió de l'àrea de treball assignada a la unitat / gabinet de dietètica. (60h.)
- C02** Alimentació equilibrada. (270h.)
- C03** Dietoteràpia. (240h.)
- C04** Control alimentari. (180h.)<sup>A</sup>
- C05** Microbiologia i higiene alimentària. (180h.)<sup>A</sup>
- C06** Educació sanitària i promoció de la salut. (90h.)
- C07** Fisiopatologia aplicada a la dietètica. (240h.)
- C08** Relacions a l'entorn de treball. (60h.)
- C09** Formació i orientació laboral. (60h.)
- C10** Formació en centres de treball. (410h.)
- C11** Síntesi. (60h.)
- C12** Fitoteràpia. (60h.)<sup>B</sup>
- C13** Dieta mediterrània. (60h.)<sup>B</sup>
- C14** El pro i el contra de les dietes més famoses. (30h.)<sup>B</sup>

<sup>A</sup> Modalitat no presencial (online): crèdits C04 i C05 amb hores de formació 100% presencials però amb opció de reducció del 50%. Consultar condicions.

<sup>B</sup> Crèdits C12, C13 i C14: crèdits propis tan sols per a la modalitat presencial.

## QUINES SÓN LES SORTIDES PROFESSIONALS?

- ✓ Tècnic en Dietètica i Nutrició o en higiene dels aliments.
- ✓ Dietista.
- ✓ Responsable d'alimentació en empreses de servei d'àpats.
- ✓ Consultor d'alimentació.
- ✓ Educador sanitari.
- ✓ Podran treballar tant en atenció primària com en els serveis generals de promoció de la salut. També en els sectors d'hostaleria, restauració i indústries alimentàries.

## PRÀCTIQUES EN CENTRES ESPECIALITZATS

Aquests són alguns **centres i empreses col·laboradores**:

- ✓ Hospital Sant Joan de Déu.
- ✓ Grupo SODEXO.
- ✓ Clínica Sagrada Família.
- ✓ Grupo Quirón. (Llistat complet a la web).
- ✓ Hospital Vall d'Hebron.



### MODALITAT PRESENCIAL

**Total de 2.000 hores**  
1.590 hores de formació a Cedesca  
410 hores en un centre de treball

**Opcions de 2 i 3 anys\***

\* Els itineraris poden ser modificats segons particularitats individuals de cada alumne/a, però sempre sota el criteri i aprovació del Centre.



### MODALITAT ONLINE

**Total de 2.000 hores**  
1.230 hores no presencials (online)  
360 hores presencials<sup>B</sup>  
410 hores en un centre de treball

**Opcions de 2 i 3 anys\***